

LE LAC BALATON

ET SA

FAUNE ICHTYOLOGIQUE

par

LE DOCTEUR JACQUES PELLEGRIN

Le lac Balaton, en allemand Plattensee, est le plus grand lac non seulement de la Hongrie actuelle, mais encore de toute l'Europe centrale et occidentale. Il ne mesure pas moins, en effet, de 82 kilomètres de longueur, sur une largeur moyenne de 10 à 15 kilomètres. Toutefois, au niveau de la presqu'île de Tihany, qui le divise en deux parties inégales, la distance d'un bord à l'autre n'excède guère 2 kilomètres. Ses rives sont basses, plates et sablonneuses au sud-sud-est, tandis qu'au nord-nord-ouest elles sont bordées de collines et d'une série de cônes et de dômes volcaniques dont l'aspect des plus pittoresques rappelle certains paysages de notre Plateau central.

Le lac Balaton est peu profond, la hauteur de l'eau étant ordinairement comprise entre 3 et 5 mètres. En un seul point, près de la presqu'île de Tihany, la profondeur dépasse légèrement 10 mètres. Le fond est généralement sablonneux, ce qui rend les eaux très claires.

Le Balaton appartient au bassin du Danube ; son déversoir est une rivière canalisée à son origine, le Sio,

qui par le Kapos conduit ses eaux au grand fleuve de l'Europe centrale et orientale.

Depuis qu'à la suite de la guerre la Hongrie a été privée de tout accès à la mer, les coquettes stations balnéaires situées sur les deux rives du lac sont devenues extrêmement fréquentées, pendant toute la belle saison, principalement par les habitants de Budapest, la capitale. Les plus réputées sont Balatonfüred, sur la rive nord, et sur la rive sud Siofok, petit port établi au point où le lac se déverse dans le Sio. Un service régulier de vapeurs dessert et relie entre elles, surtout l'été, les localités les plus intéressantes ou importantes. Au tiers supérieur du lac se trouve, semblable à un gigantesque doigt, la presqu'île de Tihany, célèbre par son abbaye de Bénédictins, fondée en 1055 par le roi André I^{er} ; elle est couronnée par une église à deux tours, datant seulement du XVIII^e siècle, mais à vieille crypte du XI^e siècle et qui contient le tombeau du fondateur du monastère.

C'est au pied de cette abbaye, sur le bord même du lac, du côté Est, que

se trouvent les bâtiments du nouvel Institut hongrois pour recherches biologiques, inauguré en septembre 1927 par le ministre de l'Instruction publique comte Kuno de Klebelsberg, à l'occasion du X^e Congrès international de Zoologie.

Ce superbe établissement que j'ai pu visiter en détail, l'année suivante, sous l'aimable conduite de son direc-

variés et abondants. On compte une trentaine d'espèces dont une dizaine surtout sont utilisés industriellement. Une société anonyme des Pêcheries du lac Balaton, dont le siège principal est à Siofok, exploite, au point de vue piscicole, ce vaste domaine. Elle a pour directeur-gérant, assisté d'un conseil d'administration, le docteur Charles Lukács avec lequel



Le port de Siofok, formé par le Sio, déversoir du Balaton.

Photo J. l'ellegrin

teur d'alors, le professeur Bela Hanko, est pourvu d'un outillage des plus modernes pour tout ce qui concerne les études limnologiques, aussi bien au point de vue physico-chimique qu'au point de vue biologique. Il y a là, pour les eaux douces, quelque chose de tout à fait comparable au célèbre aquarium maritime de Naples, et nul doute que la station de Tihany ne devienne un centre important aussi bien pour les travailleurs hongrois que pour les étrangers qui peuvent y être admis.

Les Poissons du lac Balaton sont

j'ai eu le plaisir de faire connaissance lors d'un premier voyage accompli en 1924. Cette société est seule concessionnaire de la pêche dans le lac ; elle possède une dizaine de stations établies en divers points sur les rives et un nombreux matériel, vapeurs, bateaux à treuil, filets, engins divers, etc.

La pêche se fait surtout au moyen de grandes seines à poche d'une envergure de 600 mètres en moyenne, tirées par des bateaux. Ces filets sont généralement amenés par les pêcheurs près du rivage, en eau peu

profonde, de 50 centimètres environ. Le maître-pêcheur, dans une barquette, dirige la pêche et veille à ce que le filet n'accroche pas et ne se déchire pas.

En hiver, le lac gèle profondément, pendant deux mois en moyenne, et des voitures peuvent même alors le traverser d'une rive à l'autre. Cela n'arrête pas la pêche qui se

En dehors de la période légale d'interdiction, les Poissons pêchés sont amenés dans les diverses stations et surtout au siège principal d'exploitation de la Société, à Siofok. Là ils sont triés, préparés ou mis dans la glace et expédiés frais ou conservés dans les diverses régions de la Hongrie.

Les sortes communes, les Poissons



Bateaux de pêche du Balaton dans le port de Siofok.

Photo J. Pellegrin.

pratiquer sous la glace au moyen de divers engins et particulièrement de grandes seines qui se montrent alors très efficaces. C'est en hiver qu'on prend aussi la glace du lac qui est entreposée dans plusieurs glacières et qui, en été, servira à la conservation des Poissons. A Siofok, il y a également une fabrique de glace artificielle.

Pour la plupart des espèces composant la population ichtyologique du lac et cela en vue d'assurer leur reproduction, la pêche est interdite au printemps, du 1^{er} avril au 15 juillet.

de second choix sont traités dans une fabrique spéciale. On en fait une farine qui est très utilisée pour la nourriture des Porcs ou des Salmonides dans les établissements de pisciculture.

L'usine de Siofok, dans la bonne saison, produit jusqu'à 300 kilogrammes de farine par jour, ce qui représente un poids de 1.250 kilogrammes environ de Poissons frais traités. Les manipulations sont assez longues et variées ; elles comprennent la stérilisation des animaux dans le vide, leur séchage, leur cuisson

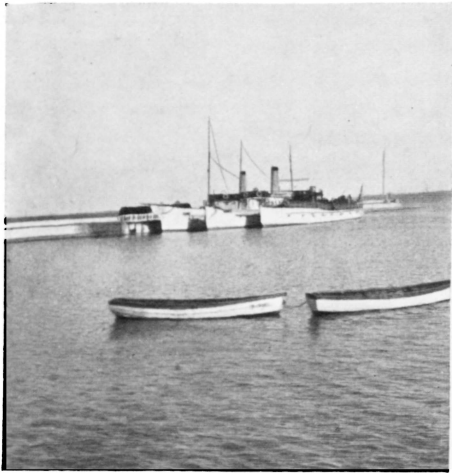


Photo J. Pellegrin.

Les vapeurs de tourisme du Balaton
dans le port de Tihany.

dans leur propre suc, l'extraction des corps gras utilisés surtout comme huiles d'éclairage et pour la fabrication des savons et le graissage des cuirs, puis la dessiccation de la farine, sa pulvérisation par un moulin, son ensachage. La farine fabriquée à Siofok provenant de Poissons frais et de bonne qualité, ne sent pas mauvais comme certaines farines étrangères et est acceptée sans répugnance par les animaux.

Les diverses espèces de Poissons habitant le lac Balaton sont, les unes, de formes identiques à celles que nous trouvons dans nos rivières de France, d'autres, plus ou moins particulières au lac ou au bassin du Danube et à l'Europe centrale ou orientale.

La plus renommée est le fameux Fogoch ou Sandre commun (*Lucioperca sandra* C. V.), très abondant dans tout le bassin du Danube, mais dont la chair acquiert dans le Balaton une finesse particulière qui lui a valu une réputation quasi mondiale.

C'est un grand et beau Poisson,

plus allongé que la Perche ; il arrive à 1 m. 20 de longueur avec un poids de 12 à 15 kilogrammes. Très vorace, il se nourrit d'autres Poissons, principalement de Cyprinidés, mais comme ceux-ci sur les fonds très sablonneux du lac ne contractent jamais le goût de vase, il en résulte qu'ils communiquent à la chair du Sandre une saveur des plus délicates. S'il ne s'agissait pas d'animaux aquatiques, on dirait qu'il y a là une question de terroir.

Au Balaton, suivant la taille et le poids, on divise les Sandres pêchés en quatre catégories. La longueur minima au-dessous de laquelle il est défendu de prendre ces Poissons est 35 centimètres. Quelques frayères artificielles ont été établies en divers points du lac pour assurer la multiplication de cette espèce particulièrement réputée.

A côté du Sandre commun, on rencontre parfois le Sandre du Volga ou Sandre bâtard de Russie (*Lucioperca volgensis* Pallas) dont le poids ordinaire ne dépasse pas un kilogramme et qui est beaucoup moins apprécié.

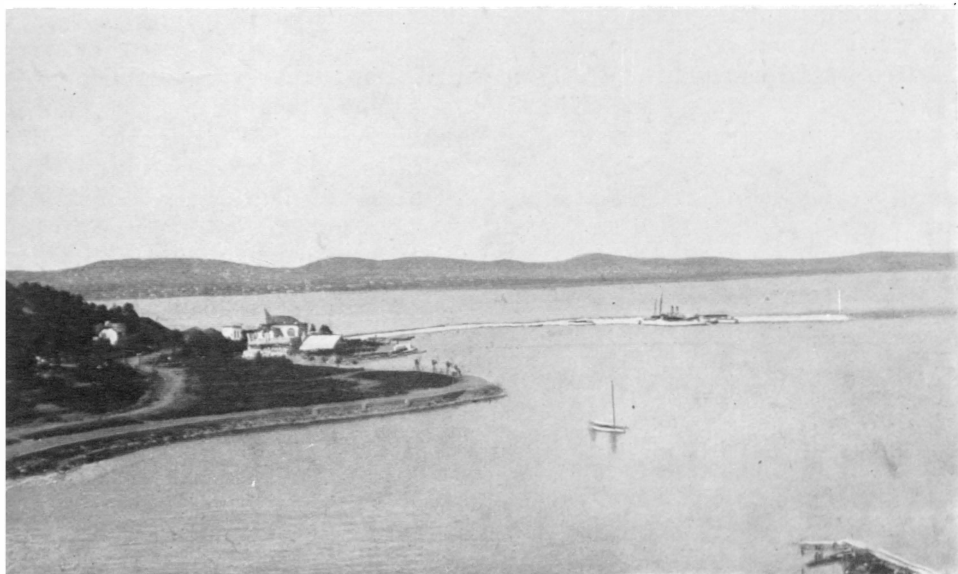


Photo J. Pellegrin

Le dôme de Badacsony
(région volcanique du Balaton).

Comme autres Percidés, il faut citer, avec notre Perche, d'autres espèces d'assez petite taille et sans grand intérêt : la Perche goujonnière ou Grémille, le Schraitzer du Danube (*Acerina schraetzer* L.) à la coloration des plus agréables, jaune, agrémentée de trois lignes longitudinales noires, la dorsale étant également ponctuée de noir, enfin l'Apron de formes allongées.

Rotengle, le Gardon, le Chevaine, et parmi les formes sans importance au point de vue comestible, la minuscule Bouvière et les Loches. Le Carassin vulgaire, proche parent du Poisson rouge qui fait les délices des amateurs d'aquariums, mais de plus grande taille, est assez estimé dans tous les pays danubiens où il est assez commun.



Le port de Tihany.

Photo J. Pellegri.

Parmi les Cyprinidés, on doit d'abord mentionner la Carpe qui a été introduite artificiellement dans le lac. Chaque année, on déverse de nombreux alevins provenant des divers établissements de pisciculture de la région hongroise.

Les Carpes profitent beaucoup dans les eaux relativement chaudes du lac en été et y atteignent parfois un poids de 15 à 16 kilogrammes.

Parmi les autres espèces connues également chez nous, il n'y a pas lieu d'insister longuement sur la Tanche, le Barbeau, le Goujon, le

Les Brèmes, dont on ne distingue pas moins de 4 espèces, se montrent d'une abondance extraordinaire dans le lac Balaton.

Les Ablettes méritent une mention particulière. On trouve, en effet, dans le Balaton, comme dans nos eaux douces, le Spirilin, assez rarement à la vérité, et l'Ablette commune, extrêmement répandue. La pêche de ces petits Poissons est permise en toute saison, sauf pendant la période d'interdiction légale, sans minimum de taille exigé et par toutes sortes d'engins. En fait, elle se pratique

surtout en hiver, dans les ports et au moyen d'épuisettes. Ce n'est pas pour leur valeur alimentaire, d'ailleurs assez relative, qu'on recherche les Ablettes, mais pour leurs écailles d'un bel éclat argenté et qui servent à la préparation de l'essence d'Orient qu'on utilise pour la fabrication des perles artificielles.

Le lac Balaton est le centre européen de production de l'essence d'Orient. Pendant la guerre et les années qui suivirent on utilisa bien les Ablettes du Léman pour cette préparation, mais leur pêche diminue aujourd'hui de plus en plus et l'on préfère s'adresser de nouveau à la Hongrie pour obtenir le produit destiné à colorer les perles de verre.

Un autre Poisson du Balaton, de teinte argentée, le Rasoir (*Pelecus rostratus* L.), qui doit son nom à son dos rectiligne, à son ventre arrondi et tranchant, est aussi utilisé pour obtenir l'essence d'Orient. D'assez forte taille, 50 centimètres avec un poids de 1 kilogramme, mais le plus souvent se tenant autour de 30 à 35 centimètres et pesant une livre, il est comestible. C'est lui qui sert à fabriquer les conserves connues vulgairement sous le nom de Harengs marinés du Balaton. Comme dernier Cyprinidé assez abondant dans le lac et qui n'a pas d'équivalent dans nos eaux, on doit citer l'Aspe (*Aspius rapax* Agassiz) qui pèse parfois 8 à 10 kilogrammes et atteint 1 mètre. C'est un vorace dont la chair, de valeur moyenne, est comestible.

Beaucoup plus apprécié est le Silure glanis, type de la famille des Siluridés, énorme Poisson, géant des eaux douces européennes, qui dépasse parfois 2 m. 50 avec un poids de 120 kilogrammes. Il n'est pas rare dans le Balaton d'en prendre du

poids déjà respectable de 55 à 60 kilogrammes. Au point de vue commercial on les divise en 4 catégories, la dernière de 500 grammes à 2 kilogrammes, la troisième, la plus estimée sur le marché, de 2 à 5 kilogrammes, la seconde de 5 à 10 kilogrammes, la première au-dessus de ce poids.

Les Brochets, dont quelques-uns atteignent 1 m. 20 de longueur, sont aussi très communs dans le Balaton et utilisés également pour la table, mais dans ces pays privilégiés en Poissons d'eau douce, ces carnassiers passent dans la faveur du public après les Sandres et les Silures.

On peut mentionner, auprès des Brochets, un Poisson assez voisin au point de vue zoologique, mais sans intérêt économique car il ne dépasse pas une dizaine de centimètres, le Poisson-chien (*Umbra krameri* Fitzinger).

On prend encore, assez rarement à la vérité, dans le Balaton, la Lote commune, ce Gadidé bien connu dans un certain nombre de nos lacs et rivières.

Les Epinoches font défaut ; les Anguilles, si rares dans le bassin du Danube, se montrent de manière tellement exceptionnelle qu'on n'en a signalé, paraît-il, au Balaton, qu'une seulement en trente ans ! Quant aux Sterlets, excellents petits Esturgeons, assez communs dans le Danube, ils ne se rencontrent qu'en très petit nombre dans le lac. On y a introduit des Truites, mais celles-ci ne se plaisent guère dans les eaux du Balaton, d'une température assez élevée en été, 22°,5 en moyenne.

Ainsi la faune ichtyologique du Balaton, relativement riche et variée, offre des ressources alimentaires importantes aux riverains et à une partie de la Hongrie.